



*L'Arte della Cucina Italiana*  
Koch- und Lebenskunst



DA **PINO**

---

Dal 1999

Tel.: 05461 - 88 58 67

Grenzstraße 13 · 49565 Bramsche-Achmer

Mo.-So. 12:00-14:00 und 17:30-22:30 Uhr · Di. Ruhetag

[www.Da-Pino-Ciro.de](http://www.Da-Pino-Ciro.de)

# Antipasti - Vorspeisen

## Antipasto Tipico Calabrese

Typische kalabrische Vorspeisen

## Antipasti di Verdura

Frisch gegrilltes Gemüse, abgeschmeckt mit Balsamicoreme und Minze

## Carpaccio di Manzo

Hauchdünnes Rindfleisch, angerichtet mit Olivenöl, Zitrone, Pilzen und Parmesan

## Vitello Tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch in einer leckeren Thunfischcreme

## Funghi della rosa

Gratinierte Champignons mit einer feinen Weißwein-Bechamel- und Hollandaise-Sauce, mit Parmesan überbacken

Zu unseren Vorspeisen reichen wir Ihnen frische Pizzabrötchen.

# Bruschette

## Bruschetta Italiana

Tomatenstückchen, Olivenöl, Knoblauch und Oregano

## Bruschetta alla Chef

Tomatenstückchen, Spargel, Parmesankäse, Olivenöl, Knoblauch und Oregano

# Zuppe - Suppen

## Crema di Pomodoro

Eine leckere Tomatencremesuppe

## Minestrone all' Italiana

Typisch italienische Gemüsesuppe

# Insalata - Salate

## Insalata Mista

Salat mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais und Zwiebeln

## Insalata Pomodori e Pecorino

Ein leckerer Tomatensalat mit Schafskäse und roten Zwiebeln

## Mozzarella Caprese

Ein typisch italienischer Vorspeisensalat aus Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

## Insalata con Tonno

mit Schinken<sup>2,3</sup>, Käse, Ei, Tomaten, Gurken, Oliven<sup>6</sup>, Möhren, Mais, Thunfisch und Zwiebeln

## Insalata Contadina

mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gurken, Oliven, Peperoni, Schafskäse, Möhren und Mais

## Insalata Modo Mio

mit Tomaten, Gurken, Möhren, Mais, Ananas und gebratenen Putenbruststreifen

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Pizzabrötchen.

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing.  
Auf Wunsch auch mit Joghurt-Dressing.

# Pasta - Nudelspezialitäten

## Tortellini alla Crema (oder Spaghetti)

ein Klassiker der italienischen Küche: Gefüllte Nudeln (oder Spaghetti)  
in einer köstlichen Schinken-Sahne-Sauce

## Spaghetti Aglio olio Peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl und frischem Peperoncino (scharf)

## Spaghetti Carbonara

mit italienischem Speck, Ei und Parmesan

## Spaghetti Frutti di Mare

mit gemischten Meeresfrüchten, in einer leckeren Hügeltomatensauce und mit Knoblauch

## Spaghetti ai Gamberi

mit Riesen-Garnelen, in einer leckeren Hügeltomatensauce mit Knoblauch

## Tagliatelle Mamma Caterina

mit frischem Broccoli, Knoblauch und einer Tomaten-Sahne-Sauce

## Tagliatelle al Salmone

mit frischem Lachs in einer leckeren Tomaten-Sauce, verfeinert mit Sahne

## Tagliatelle alla Silana

mit frischen Steinpilzen, Parmaschinken, in Sahne-Sauce und gehobeltem Parmesan

## Tagliatelle Cosa Nostra

mit Räucherlachs und frischem Lachs, in einer leckeren Weißwein-Sauce, verfeinert mit Sahne

## Maccheroni alla Chef

mit Spinat und Gorgonzolakäse in einer leckeren Sahne-Sauce

# Pasta al Forno - Überbackene Nudelspezialitäten

## Lasagna alla Pino (hausgemacht)

Lasagne alla Bolognese, mit Bechamelsauce und mit Käse überbacken

## Cannelloni Ripieni (hausgemacht)

Feine Nudelröllchen mit einer Hackfleischfüllung, zubereitet mit Tomatensauce und mit Käse überbacken

## Spaghetti al Forno

mit Pilzen und Schinken, in einer Bolognese-Sahnesauce und mit Käse überbacken

## Combinazione

Drei verschiedene Nudel-Sorten, in einer Bolognese-Sahnesauce und mit Käse überbacken

## Maccheroni al Forno

mit Pilzen, Schinken und Erbsen in einer leckeren Bolognese-Sahnesauce, mit Käse überbacken

## Maccheroni Gratinati

mit Erbsen, frischen Pilzen und Spinat in einer leckeren Sahnesauce und mit Käse überbacken

# Per i nostri Piccoli - Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti mit leckerer Fleischsauce / Tomatensauce

Kinder-Wiener Schnitzel mit Pommes Frites

Pommes frites mit Ketchup oder Majo

# Pizza - 28 cm

## Diavolo

mit frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano und Peperoncino

## Calabrese

mit frischen Tomaten, Salsiccia, Knoblauch, gehobeltem Parmesan, Oregano

## Antipasto (gegrilltes Gemüse)

mit Mozzarella, Zucchini, Pilze, Auberginen, Paprika

## 4 Formaggio

mit vier verschiedenen Käse-Sorten

## Chef

mit grüner Peperoni, Oliven, Zwiebeln, frischen Tomaten, Knoblauch, Oregano

## Anna

mit Pilzen, Salami, Schinken, Paprika und Zwiebeln

## Capricciosa

mit Salami, Schinken, Champignons, Oliven, Kapern, Zwiebeln, Artischocken

## Umberto

mit Pilzen, Salami, Schinken, Ei

## Nico

mit Thunfisch, Zwiebeln

## Peppino

mit Garnelen, Gorgonzolakäse und Knoblauch

## Carpaccio

mit Mozzarella, Rinderfilet, Rucola und gehobeltem Parmesan

## Don Giuseppe

mit Mozzarella, Räucherlachs, Garnelen und Knoblauch

## Parma

mit Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan

## Hawaii

mit Schinken und Ananas

## Jumping

mit Schweinegeschnetzeltem und Sauce Hollandaise

## Calzone

mit Salami, Schinken, Pilzen, Paprika und Zwiebeln

## Mare Monti

mit Mozzarella, Garnelen, und Salsiccia Calabrese

## Tricolore

mit Spinat, Tomatenscheiben und Mozzarella

## Borsellino

mit Kapern, Sardellen, Knoblauch und Zwiebeln

## Pescatore

mit Meeresfrüchten

## Pizza Toscana

mit Pilzen, Salsiccia, Schinken, Salami und Zwiebeln

## Pizza Quattro Stagioni

mit Pilzen, Salami, Schinken und Paprika

## Margherita

mit Tomaten und Käse

## Tropea

mit Mozzarella, Zucchini, Rucola und Garnelen

## Lago di Garda

mit Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum und Olivenöl

### Kleine Pizza

Alle Pizzen machen wir gerne auch als „Kleine Pizza“

# Carne - Fleischgerichte

## Fettina deliziosa

Schnitzel mit Schinken und Käse in einer leckeren Sahnesauce

## Fettina ai Broccoli

Schnitzel mit Broccoli in einer feinen Sahnesauce

## Fettina olandese

Schnitzel mit Champignons und Hollandaisesauce

## Fettina Boscaiola

Schnitzel mit gerösteten Zwiebeln und Champignons

## Filetto di Maiale Mamma Rosa

Schweinefilet mit Champignons und Garnelen in einer Weißweinsauce, verfeinert mit Sahne und Tomatenstückchen

## Filetto di Maiale San Marco

Schweinefilet mit Champignons, Parmaschinken und mit Käse überbacken

## Scaloppina ai Porcini

Kalbsschnitzel mit Steinpilzen in einer leckeren Steinpilzsauce

## Petto di pollo alla Calabrese

Hähnchenbrustfilet mit Zucchini, Champignons, Paprika, Auberginen, Tomaten und frischen Kräutern

## Bistecca Boscaiola

Ein deftiges Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Champignons

## Bistecca Mare e Monti

Rumpsteak mit Garnelen und Steinpilzen, in einer leckeren Hügeltomaten-Sauce

## Bistecca alla Tropea

Ein deftiges Rumpsteak mit karamellisierten roten Zwiebeln in einer leckeren Balsamico-Creme

## Filetto ai Ferri

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter

## Filetto al Pepe verde

Rinderfilet in einer leckeren Pfeffer-Sauce

Als Beilage servieren wir einen kleinen gemischten Salat und frische Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites.

# Dal Mare - Fischgerichte

## Calamari alla griglia

Gegrillter Tintenfisch in einer feinen Marinade aus Olivenöl, Oregano, Zitrone und Knoblauch

## Salmone alla griglia

Gegrilltes Lachsfilet in einer feinen Marinade aus Olivenöl, Oregano, Zitrone und Knoblauch

## Gamberoni alla griglia

Riesengarnelen vom Grill in einer feinen Marinade aus Olivenöl, Oregano, Zitrone und Knoblauch

## Tranci di Salmone Escaloppe

Lachsfilet mit Muschelfleisch und Garnelen, in einer leckeren Basilikumsauce

## Gamberoni alla Silana

Riesengarnelen mit Steinpilzen, Schalotten, Kirschtomaten und Balsikum, in einer leckeren Weißweinsauce

## Calamari alla Romana

Frittierte Tintenfischringe mit einer leckeren Remoulade

Als Beilage servieren wir einen kleinen gemischten Salat und frische Rosmarinkartoffeln oder Pommes Frites.

# Dessert

## Tiramisu (hausgemacht)

Mit Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Mascarponecreme, besiebt mit Kakaopulver

## Panna Cotta (hausgemacht)

Italienisches Sahne-Dessert

## Soufflé al Cioccolato

Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern

## Tartufo Classico

Halbgefrorenes aus Zabaione- und Schokoladencreme, bedeckt mit Kakao und kleinen, kandierten Haselnussstückchen

## Tartufo Bianco

Halbgefrorenes aus Kaffee- und Zabaionecreme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen